TOMATENSOEP MET BALLETJES

Benodigdheden (voor 4 personen)

Ingrediënten

1 ajuin	1 kleine aardappel	30g knolselder of witte selder of wit van prei
2 lepels boter	3 blokjes groentenbouillon	1 blik gepelde tomaten
1 klein blikje geconcentreerde tomatenpuree	1,5 l water	100g gemengd gehakt
peper en zout	muskaatnoot en kerriepoeder	een beetje bloem

Materiaal

kookpot	2 bekkens	snijplank
vergiet	schilmes	houten lepel
mixer		

Bereiding

- Schil de ajuin en snij hem fijn.

- Snij van de prei een klein stukje steel en de wortels af.

- Verwijder het buitenste blad en de donkergroene uiteinden van de bladeren.

- Snij de prei in ringen van ongeveer 1 centimeter.

- Of: Schil de knolselder en snij hem in fijne stukken.

- Of: Snij van de selder een klein stukje steel en de wortels af.

  Verwijder de bruine selderblaadjes.

  Snij de selderstengel in stukjes van 1 centimeter.

- Doe alle groenten één voor één in een vergiet en spoel goed met koud water.

- Schil de aardappel.

- Snij de aardappel in kleine stukken.

- Spoel de aardappel in koud water.

- Smelt de boter in de kookpot.

- Stoof de ajuin 1 minuut.

- Voeg de prei of de selder toe.

- Voeg de aardappel toe.

- Zet het vuur wat lager en laat de groenten 3 minuten stoven.

- Roer goed in de kookpot met een houten lepel.

- Doe er de blikken tomaten en de geconcentreerde tomatenpuree bij.

- Voeg na 3 minuten het water en de bouillonblokjes toe.

- Laat 30 minuten zachtjes doorkoken.

- Voeg peper, zout, muskaatnoot en kerriepoeder toe.

- Mix de soep.

- Draai kleine gehaktballetjes en rol ze zachtjes in wat bloem.

- Doe ze rauw bij de soep en laat de kookpot nog een 20-tal minuten staan met het deksel erop.